

**CORRECCIÓN DE ERRORES EN EL EXPEDIENTE: 2020014762 (PA 029/2024/3003): SUMINISTRO DE LÁCTEOS, HUEVOS Y CARNE FRESCA CON DESTINO A LAS COCINAS DEL HOSPITAL DE LEÓN Y DEL HOSPITAL SANTA ISABEL, PERTENECIENTES AMBAS AL COMPLEJO ASISTENCIAL UNIVERSITARIO DE LEÓN.**

Se han advertido los siguientes errores en las **Fichas Técnicas** del expediente 2020014762 (PA 029/2024/3003): SUMINISTRO DE LÁCTEOS, HUEVOS Y CARNE FRESCA CON DESTINO A LAS COCINAS DEL HOSPITAL DE LEÓN Y DEL HOSPITAL SANTA ISABEL, PERTENECIENTES AMBAS AL COMPLEJO ASISTENCIAL UNIVERSITARIO DE LEÓN.

**FICHAS TÉCNICAS LOTE 1: LÁCTEOS**

**Donde dice:**

4	QUESO BARRA	3584	Producto obtenido por molturación y/o mezcla, fusión y emulsión con tratamiento térmico de una o más variedades de queso, con o sin adición de agentes emulgentes, de leche y productos lácteos y de otros aditivos autorizados para este uso.	Consistencia: Sólida y homogénea. Color: Amarillo uniforme más o menos intenso. Sabor y olor: Característicos. Materia grasa: Mínimo 80% m/m (leche de procedencia). Extracto seco magro: Máximo 2% m/m (leche de procedencia).	Tanto los ingredientes como los aditivos utilizados cumplirán las normas exigidas por la legislación vigente	El envase podrá ser de cualquier material autorizado y el tamaño de <b>1 kg.</b> con una caducidad mínima de 15 días.	Barra	Los envases irán perfectamente etiquetados. En el etiquetado, deberá figurar, como mínimo, lo siguiente: - Denominación del producto. - Lista de ingredientes. - Cantidad neta. - Instrucciones de la conservación. - Identificación de la empresa. - Identificación del lote de fabricación.	Se hará en condiciones tales que garantice la recepción correcta del producto. Los recipientes no podrán estar en contacto con el suelo o sobre los mostradores. Desde el momento de su fabricación hasta su recepción se mantendrá a temperaturas comprendidas entre 2 y 6° C	Kilo
---	-------------	------	--	---	--	---	-------	---	--	------

10	MAHONESA	7913	Aceite vegetal, agua, Yema de Huevo Pasteurizada, Vinagre, Azúcar, Sal.	Producto obtenido de la emulsión de aceites vegetales comestibles, yema de huevo, vinagre y agua; con la adición facultativa de los ingredientes citados en la Reglamentación técnico-sanitaria aplicable.	Tanto los ingredientes como los aditivos utilizados cumplirán las normas exigidas por la legislación vigente	Envasado en botes de plástico	<b>Botes de plástico de 1 kg</b>	Los envases irán perfectamente etiquetados. En el etiquetado, deberá figurar, como mínimo, lo siguiente: - Denominación del producto. - Lista de ingredientes. - Cantidad neta. - Instrucciones de la conservación. - Identificación de la empresa. - Identificación del lote de fabricación.	Se hará en condiciones tales que garantice la recepción correcta del producto. Los recipientes no podrán estar en contacto con el suelo o sobre los mostradores. Desde el momento de su fabricación hasta su recepción se mantendrá a temperaturas comprendidas entre 2 y 6° C	kilo
----	----------	------	---	--	--	-------------------------------	----------------------------------	---	--	------

Código Seguro de Verificación CSV: P24PVC000UL6T6Z0Q99TSABURHH5FD0VC964N  
Puede verificar la autenticidad de este documento en <https://csia.saludcastillayleon.es/cotejo/?csv=P24PVC000UL6T6Z0Q99TSABURHH5FD0VC964N>



11	MAHONESA EN SOBRE	18607	Aceite vegetal, agua, Yema de Huevo Pasteurizada, Vinagre, Azúcar, Sal.	Producto obtenido de la emulsión de aceites vegetales comestibles, yema de huevo, vinagre y agua; con la adición facultativa de los ingredientes citados en la Reglamentación técnico-sanitaria aplicable.	Tanto los ingredientes como los aditivos utilizados cumplirán las normas exigidas por la legislación vigente	Envasado en bolsitas individuales	<b>Bolsitas individuales de +/- 5 gr.</b>	Los envases irán perfectamente etiquetados. En el etiquetado, deberá figurar, como mínimo, lo siguiente: - Denominación del producto. - Lista de ingredientes. - Cantidad neta. - Instrucciones de la conservación. - Identificación de la empresa. - Identificación del lote de fabricación.	Se hará en condiciones tales que garantice la recepción correcta del producto. Los recipientes no podrán estar en contacto con el suelo o sobre los mostradores. Desde el momento de su fabricación hasta su recepción se mantendrá a temperaturas comprendidas entre 2 y 6° C	unidad
----	-------------------	-------	---	--	--	-----------------------------------	---	---	--	--------

**Debe decir:**

4	QUESO BARRA	3584	Producto obtenido por molturación y/o mezcla, fusión y emulsión con tratamiento térmico de una o más variedades de queso, con o sin adición de agentes emulgentes, de leche y productos lácteos y de otros aditivos autorizados para este uso.	Consistencia: Sólida y homogénea. Color: Amarillo uniforme más o menos intenso. Sabor y olor: Característicos. Materia grasa: Mínimo 80% m/m (leche de procedencia). Extracto seco magro: Máximo 2% m/m (leche de procedencia).	Tanto los ingredientes como los aditivos utilizados cumplirán las normas exigidas por la legislación vigente	El envase podrá ser de cualquier material autorizado y el tamaño <b>de entre 1 kg. y 4 kg.</b> con una caducidad mínima de 15 días.	Barra	Los envases irán perfectamente etiquetados. En el etiquetado, deberá figurar, como mínimo, lo siguiente: - Denominación del producto. - Lista de ingredientes. - Cantidad neta. - Instrucciones de la conservación. - Identificación de la empresa. - Identificación del lote de fabricación.	Se hará en condiciones tales que garantice la recepción correcta del producto. Los recipientes no podrán estar en contacto con el suelo o sobre los mostradores. Desde el momento de su fabricación hasta su recepción se mantendrá a temperaturas comprendidas entre 2 y 6° C	Kilo
---	-------------	------	--	---	--	---	-------	---	--	------

10	MAHONESA	7913	Aceite vegetal, agua, Yema de Huevo Pasteurizada, Vinagre, Azúcar, Sal.	Producto obtenido de la emulsión de aceites vegetales comestibles, yema de huevo, vinagre y agua; con la adición facultativa de los ingredientes citados en la Reglamentación técnico-sanitaria aplicable.	Tanto los ingredientes como los aditivos utilizados cumplirán las normas exigidas por la legislación vigente	Envasado en botes de plástico	Botes de plástico de <b>de entre 1 kg y 4 kg</b>	Los envases irán perfectamente etiquetados. En el etiquetado, deberá figurar, como mínimo, lo siguiente: - Denominación del producto. - Lista de ingredientes. - Cantidad neta. - Instrucciones de la conservación. - Identificación de la empresa. - Identificación del lote de fabricación.	Se hará en condiciones tales que garantice la recepción correcta del producto. Los recipientes no podrán estar en contacto con el suelo o sobre los mostradores. Desde el momento de su fabricación hasta su recepción se mantendrá a temperaturas comprendidas entre 2 y 6° C	kilo
11	MAHONESA EN SOBRE	18607	Aceite vegetal, agua, Yema de Huevo Pasteurizada, Vinagre, Azúcar, Sal.	Producto obtenido de la emulsión de aceites vegetales comestibles, yema de huevo, vinagre y agua; con la adición facultativa de los ingredientes citados en la Reglamentación técnico-sanitaria aplicable.	Tanto los ingredientes como los aditivos utilizados cumplirán las normas exigidas por la legislación vigente	Envasado en bolsitas individuales	Bolsitas individuales de <b>10 gr +/- 3 gr.</b>	Los envases irán perfectamente etiquetados. En el etiquetado, deberá figurar, como mínimo, lo siguiente: - Denominación del producto. - Lista de ingredientes. - Cantidad neta. - Instrucciones de la conservación. - Identificación de la empresa. - Identificación del lote de fabricación.	Se hará en condiciones tales que garantice la recepción correcta del producto. Los recipientes no podrán estar en contacto con el suelo o sobre los mostradores. Desde el momento de su fabricación hasta su recepción se mantendrá a temperaturas comprendidas entre 2 y 6° C	unidad

Código Seguro de Verificación CSV: P24PVC000UL6T6Z0Q99TSABURHH5FD0VC964N  
Puede verificar la autenticidad de este documento en <https://csia.saludcastillayleon.es/cotejo/?csv=P24PVC000UL6T6Z0Q99TSABURHH5FD0VC964N>





Complejo Asistencial  
Universitario de León

C/ Altos de Nava, s/n - 24008 León  
Tel.: 987 27 72 10



## FICHAS TÉCNICAS LOTE 2: YOGURES

En el apartado **Características** de los artículos 1, 2, 3, 4 y 5 del lote 2, **Debe poner:**

**Materia grasa: Deberá cumplir lo dispuesto en el Real Decreto 271/2014, de 11 de abril, por el que se aprueba la Norma de Calidad para el yogur.**

En virtud de lo establecido en el artículo 109 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, el órgano de contratación, en el ejercicio de sus funciones.

Se amplía el plazo de presentación de ofertas hasta el **día 4 de septiembre de 2024**, a las 23:59 horas.

El Director Gerente del Complejo Asistencial Universitario de León  
(Decreto 19/2018, de 21 de junio, desconcentración de competencias en materia de contratación y gestión económica en el ámbito de la Gerencia Regional de Salud, "BOCYL nº 123 de 27 de junio de 2018")

P.A. El Director Médico del Complejo Asistencial Universitario de León  
(Real Decreto 521/1987, de 15 de abril, por el que se aprueba el reglamento sobre estructura, organización y funcionamiento de los hospitales gestionados por el Instituto Nacional de la Salud)

Código Seguro de Verificación CSV: P24PVC00UL6T6Z0Q9TSABURHH5FD0VC964N  
Puede verificar la autenticidad de este documento en <https://csia.saludcastillayleon.es/cotejo/?csv=P24PVC00UL6T6Z0Q9TSABURHH5FD0VC964N>

